ALLEGATO 2

SCHEDA DI IDENTIFICAZIONE DEL FORMAGGIO

da allegare ad ogni singolo campione in concorso, alla consegna o invio

Spett. Associazione
VIANDANTI DEI SAPORI - Via Arno ,7 - 61030 Lucrezia di Cartoceto (Pu)

Azienda / Ditta denominata:_____

ubicata nel Comune di _____Prov._____via/loc. _____cap _____

P. Iva _____n. tel. _____Fax_____e-mail_____

1) Az. Agr. /Allevatrice con Laboratorio/ Caseificio ☐ 2) Caseificio ☐ 3) Stagionatore o Affinatore (*) ☐
Formaggio presentato al concorso:

☐ Pecorino semi-stagionato, stagionato da 2 a 6 mesi;
☐ Pecorino stagionato, stagionato oltre 6 mesi;
☐ Pecorino semi-stagionato, (D.O.P.), stagionato da 2 a 6 mesi;
☐ Pecorino stagionato, (D.O.P.), stagionato oltre 6 mesi;
☐ Pecorini di fantasia (tipo aromatizzati, preparati e stagionati con procedimenti diversi)
☐ Formaggio di Fossa di Sogliano D.O.P. - Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane (*) Protezione Nazionale Transitoria D.M. 22 Febbraio 2007

Nome o denominazione locale del formaggio:_____

Forme n. _____ Dimensione della forma/e Altezza cm. _____ Diametro cm. _____

Peso indicativo della forma in Kg. _____ Data di produzione _____

Tipo di Latte: ☐ Ovino ☐ Ovino/Caprino ☐ Ovino/Vaccino ☐ Ovino/Caprino/Vaccino

Tipo di Caglio:_____

Tipo di lavorazione : ☐ a pasta cruda ☐ a pasta semicotta ☐ a pasta cotta

Tipo di maturazione: ☐ semi stagionato ☐ stagionato ☐ molto stagionato

Metodo di Stagionatura: ☐ in cella refrigerata ☐ in cantina ☐ in grotta ☐ in botte ☐ in fossa ☐ altro

Note aggiuntive: (Riferimenti storici sulle origini, tradizione, produzione, tecnologie e modo di stagionatura, ecc)

_____

_____

_____

Data,_____

In fede

Firma _____

N.B: da compilare una scheda per ogni formaggio in concorso